



ACADEMIE VETERINAIRE DE FRANCE

Séance académique du 07 Juin 2012

EVOLUTION DE L'INSPECTION DANS LES ABATTOIRS DE VOLAILLES EN FRANCE

Dr pascale GILLI-DUNOYER

Chef du bureau des établissements d'abattage
et de découpe – SDSSA – DGAL

Pascale.dunoyer@agriculture.gouv.fr





MINISTÈRE
DE L'ALIMENTATION
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA PÊCHE

La filière avicole française en quelques chiffres

1^{er} pays producteur en UE, 4^{ème} pays au monde

1,8 M tonnes (volailles de chair) pour 900 M d'animaux abattus, 17 600 tonnes de foie gras produites / an, 50 M de poussins ponte mis en place, 14 Md d'œufs par an

Structures d'abattage

684 abattoirs agréés CE

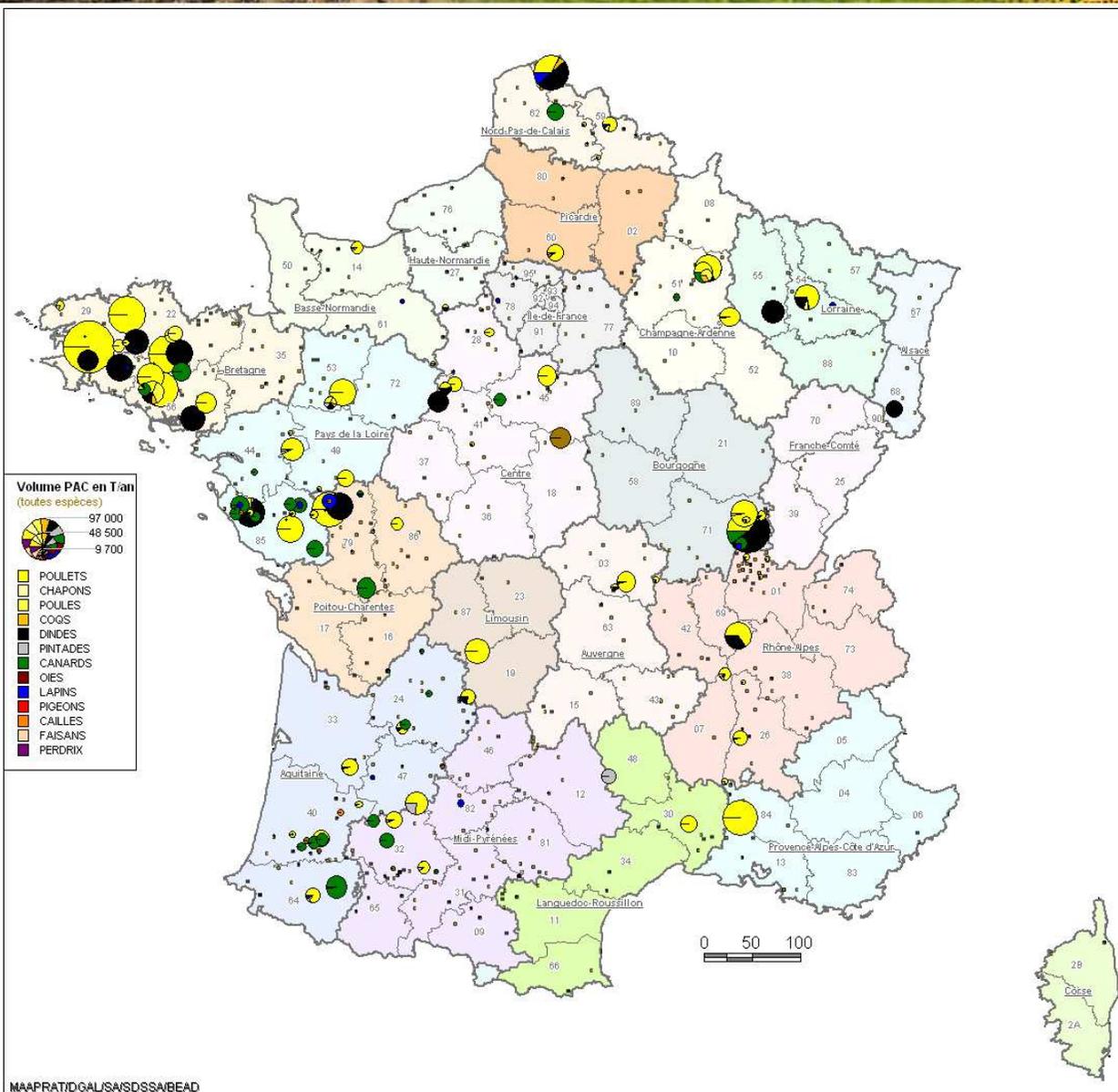
478 salles d'abattage agréées CE à la ferme
(palmipèdes gras)

3 880 établissements non agréés (tueries)



MINISTÈRE
DE L'ALIMENTATION
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA PÊCHE

LES ABATTOIRS DE VOLAILLES





MINISTÈRE
DE L'ALIMENTATION
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA PÊCHE

L'inspection en filière volaille de 1971 à nos jours

- **Directive 71/118**: application partielle – participation du personnel des abattoirs peu formalisée- formation des inspecteurs légère,
- ◀
- Missions OAV 1999 et 2000 : **insuffisance contrôles** (effectifs) en **élevage** et à l'**abattoir** (IAM et IPM) = pré-contentieux, éteint suite au chgt de réglementation en 2004
 - Aucune évolution structurelle possible en effectif : décision de s'engager dans un **programme pilote**
 - Mission OAV 2008: situation très insuffisante (effectif)– menace de clause de sauvegarde pour la France.



MINISTÈRE
DE L'ALIMENTATION
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA PÊCHE



Partie I : Le contexte de l'inspection en abattoir de volailles / lagomorphes

- Le contexte réglementaire
- Le contexte scientifique
- Le contexte technique et technologique
- Les contraintes structurelles
- Conclusions

Partie II : Maîtrise globale des risques sanitaires dans les filières avicole et cunicole : le programme pilote



MINISTÈRE
DE L'ALIMENTATION
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA PÊCHE

Le contexte réglementaire (1)

FOODLAW (Règlement 178/2002)

*Règles spécifiques
pour l'alimentation
animale*

**Règlement
183/2005**

*Règles générales
d'hygiène pour toutes
les denrées
alimentaires
(commerce de détail
inclus)*

**Règlement
852/2004**

*Règles spécifiques
d'hygiène pour les
denrées alimentaires
d'origine animale
(hors commerce de
détail)*

**Règlement
853/2004**

Exploitants

**Règlement 2073/2005 sur les critères
microbiologiques**

*Services
de contrôle*

**Règlement 882/2004
« contrôles officiels »**

**Règlement
854/2004**

Réglementation Nationale



LIBERTÉ • ÉGALITÉ • FRATERNITÉ
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
MINISTÈRE
DE L'ALIMENTATION
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA PÊCHE

Le contexte réglementaire (2)

Niveau élevé de protection du consommateur

- Principe de **transparence**
- **Gestion des risques** repose sur **l'analyse des risques (approche scientifique)** avec recours possible au **principe de précaution**

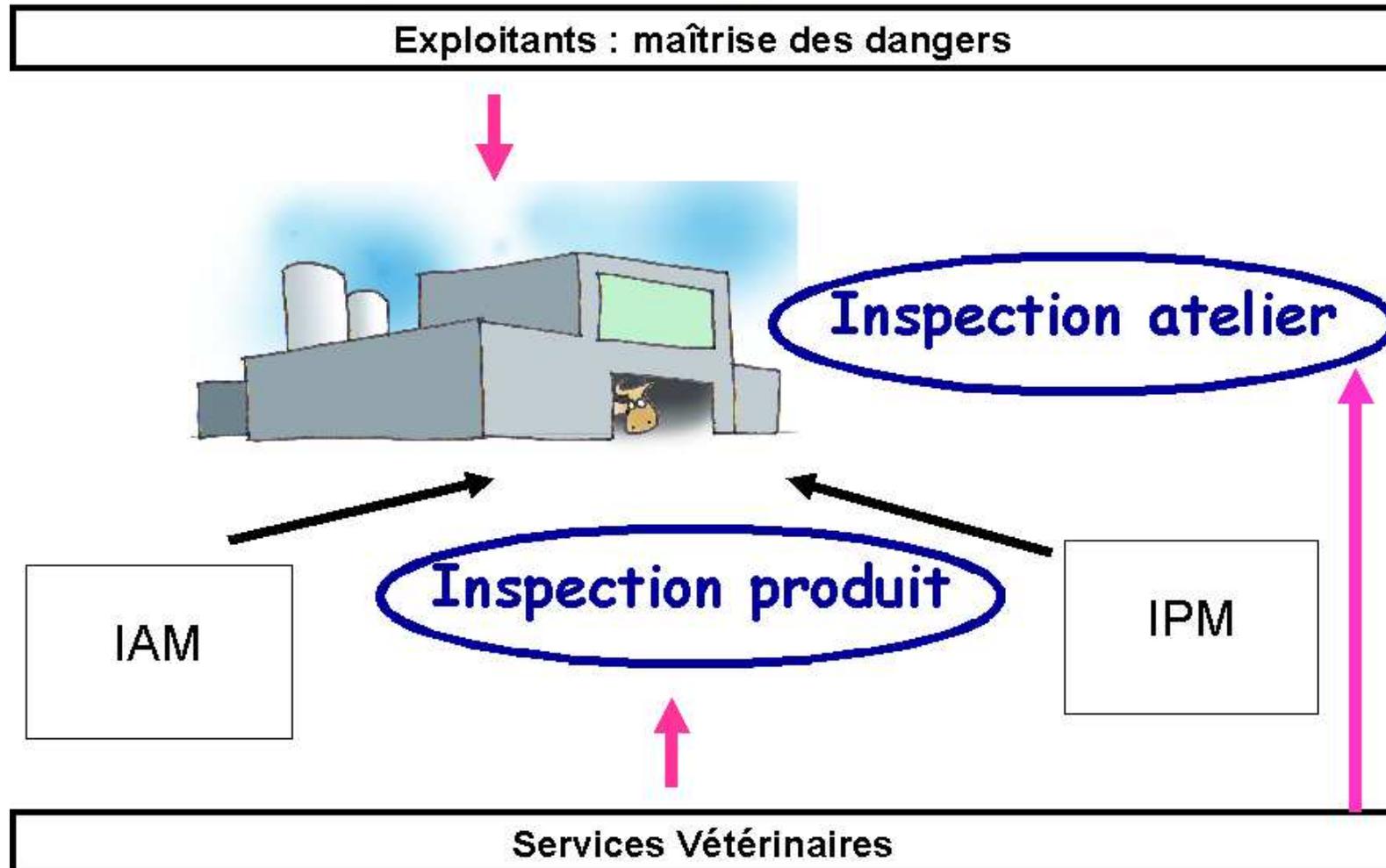
L'AUTORITE COMPETENTE

- Principe de **sécurité**
- **Responsabilité juridique**
- **Traçabilité** des produits
- **Retrait / Rappel, Information** de l'autorité compétente

L'EXPLOITANT

Le contexte réglementaire (3)

Responsabilités respectives en abattoir





MINISTÈRE
DE L'ALIMENTATION
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA PÊCHE

Le contexte réglementaire (4)



Pour les exploitants

Traçabilité
Bonnes Pratiques d'Hygiène
Démarche HACCP
ICA (info. sur la chaîne alimentaire)



**Plan de maîtrise
sanitaire visant la
maîtrise des dangers**

⇒ **Obligations de résultat, très peu de moyens**

Pour les autorités compétentes

Inspections « établissement »
Inspections *ante* et *post mortem* / recherche des signes cliniques, de lésions.

⇒ **Beaucoup d'obligations de moyens :
qui fait quoi et comment**

Un périmètre de responsabilités respectives difficile à définir dans les abattoirs de volailles / lagomorphes :

1/ Les produits sont revêtus d'une marque d'identification

- ⇒ **Différent des carcasses d'animaux de boucherie / gibier**
- ⇒ **Apposée sous la responsabilité de l'exploitant et non du VO**

2/ Les exploitants sont tenus de classer les carcasses pour respecter la réglementation « OCM »

- ⇒ **R. 854/2004 : retraits effectués par les services de contrôles**
- ⇒ **R. 1234/2007 et 543/2008 (professionnels) : classement en A ou B / critères apparentés à certains motifs de retrait**



MINISTÈRE
DE L'ALIMENTATION
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA PÊCHE



Partie I : Le contexte de l'inspection en abattoir de volailles / lagomorphes

- Le contexte réglementaire
- Le contexte scientifique
- Le contexte technique et technologique
- Les contraintes structurelles
- Conclusions

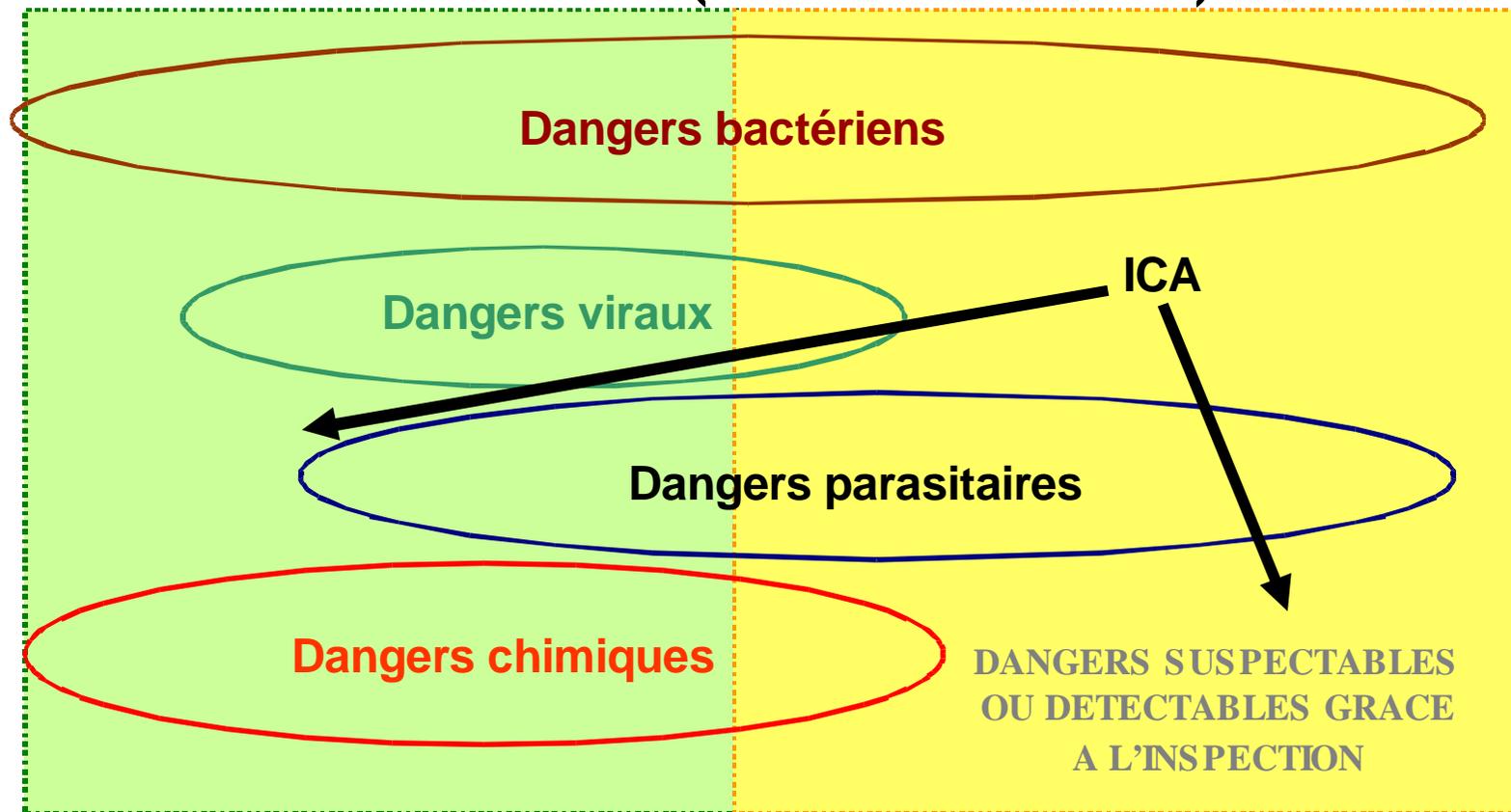
Partie II : Maîtrise globale des risques sanitaires dans les filières avicole et cunicole : le programme pilote



LIBERTÉ • ÉGALITÉ • FRATERNITÉ
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
MINISTÈRE
DE L'ALIMENTATION
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA PÊCHE

Le contexte scientifique 1.

Complémentarité HACCP- inspection En abattoir (toutes filières)





MINISTÈRE
DE L'ALIMENTATION
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA PÊCHE

Le contexte scientifique 2

SYNTHESE DES DIFFERENTS DANGERS POUVANT AVOIR UN IMPACT SUR LA SANTE HUMAINE PAR LA CONSOMMATION DE VIANDE DE VOLAILLE

DANGER	IMPORTANCE CHEZ L'ANIMAL VIVANT	IMPORTANCE DE LA PRESENCE DANS LES VIANDES CRUES	IMPORTANCE CHEZ L'HOMME	GRAVITE DES SYMPTOMES CHEZ L'HOMME
<i>Cryptosporidium</i> spp	-	-	++	++
<i>Toxoplasma gondii</i>	+	+	+	+++
<i>Bacillus anthracis</i>	-	-	-	+++
<i>Bacillus cereus</i>	-	+	+	++
<i>Burkholderia pseudomallei</i>	-	-	-	+++
<i>Campylobacter</i> thermotolérants	+++	++	++	+
<i>Clostridium botulinum</i>	+	+	+	++++
<i>Clostridium perfringens</i>	++	++	++	++
<i>Escherichia coli</i> vérotoxino-gènes	++	++	+	+++
<i>Listeria monocytogenes</i>	++	+	+	+++
<i>Mycobacterium</i> spp	+	+	-	+++
<i>Salmonella enteritica</i>	++++	+++	++	+++
<i>Staphylococcus aureus</i>	++++	++	++	++
<i>Yersinia enterocolitica</i>	++	+	+	++
<i>Yersinia pseudotuberculosis</i>	+	+	+	++
Amines biogènes		-	+	++



MINISTÈRE
DE L'ALIMENTATION
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA PÊCHE

Le contexte scientifique 3

Les principaux dangers identifiés (liste non exhaustive)

Dangers microbiologiques	Dangers physiques	Dangers chimiques
<i>Salmonella spp.</i> <i>Campylobacter thermotolérants</i> <i>Staphylococcus aureus</i> <i>Listeria monocytogenes</i> <i>Clostridium perfringens</i> <i>Clostridium botulinum</i>	-	Résidus de médicaments vétérinaires Résidus de produits de nettoyage / désinfection

= Peu de manifestations lésionnelles (sauf lésions cutanées)

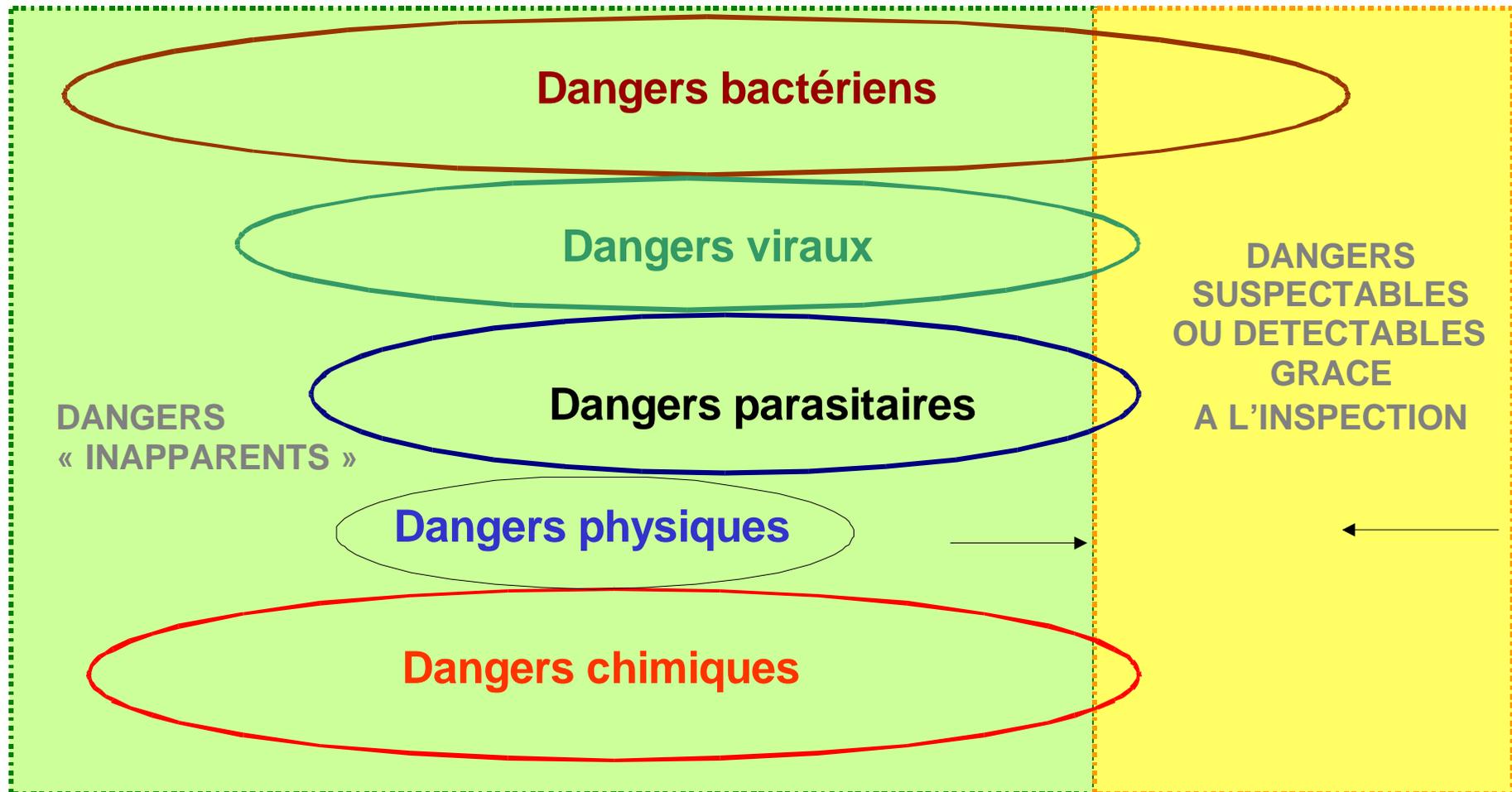
Portage essentiellement sauf cas particuliers (lots malades)



MINISTÈRE
DE L'ALIMENTATION
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA PÊCHE

Le contexte scientifique (3)

Efficacité de l'inspection en abattoir de volailles





Partie I : Le contexte de l'inspection en abattoir de volailles / lagomorphes

- Le contexte réglementaire
- Le contexte scientifique
- Le contexte technique et technologique
- Les contraintes structurelles
- Conclusions

Partie II : Maîtrise globale des risques sanitaires dans les filières avicole et cunicole : le programme pilote



MINISTÈRE
DE L'ALIMENTATION
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA PÊCHE

Le contexte technique et technologique (1)

Spécificités de la filière avicole / cunicole en ante mortem:

- **Taille des lots**
- **Transport en caisses**
- **Empilement des caisses**

⇒ **Détection limitée :**

- **aux pathologies graves
survenues en élevage** (envoi à l'abattoir ?)
- **aux problèmes de transport**



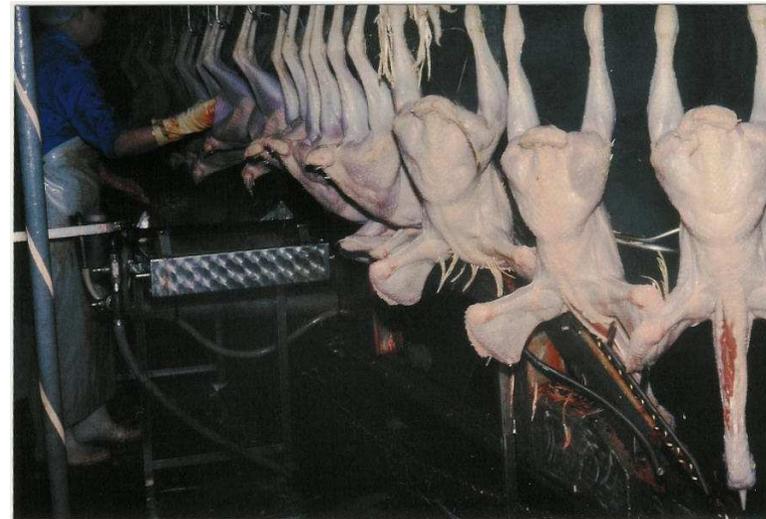


MINISTÈRE
DE L'ALIMENTATION
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA PÊCHE

Le contexte technique et technologique (2)

Spécificités de la filière avicole / cunicole en *post mortem*:

- **Taille des lots**
- **Cadences (13 000 / h)**
- **Automatisation
(éviscération,...)**



⇒ **Détection limitée aux
anomalies macroscopiques
facilement détectables**



Partie I : Le contexte de l'inspection en abattoir de volailles / lagomorphes

- Le contexte réglementaire
- Le contexte scientifique
- Le contexte technique et technologique
- Les contraintes structurelles
- Conclusions

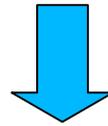
Partie II : Maîtrise globale des risques sanitaires dans les filières avicole et cunicole : le programme pilote



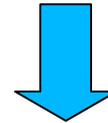
MINISTÈRE
DE L'ALIMENTATION
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA PÊCHE

Les contraintes structurelles

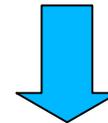
Maîtrise des dépenses publiques



Optimisation des moyens et des compétences



**Analyse des missions à effectuer et de leur
impact estimé sur la protection de la santé
publique**



**Recentrage sur des missions
essentielles**



MINISTÈRE
DE L'ALIMENTATION
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA PÊCHE



Partie I : Le contexte de l'inspection en abattoir de volailles / lagomorphes

- Le contexte réglementaire
 - Le contexte scientifique
 - Le contexte technique et technologique
 - Les contraintes structurelles
- Conclusions

Partie II : Maîtrise globale des risques sanitaires dans les filières avicole et cunicole : le programme pilote



MINISTÈRE
DE L'ALIMENTATION
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA PÊCHE

Le contexte de l'inspection en filière volailles et lagomorphes

1/ Les **troubles de santé et les lésions** associées des volailles et des lagomorphes ont évolué – les **maladies** sont **mieux détectées en élevage**, les **lésions visibles à l'abattoir** sont **identifiées** (référentiels nationaux français)

2/ Les animaux malades n'arrivent plus à l'abattoir (Rgt CE n° 853/2004 – Arrêté du 30 mai 2008) : **l'abattoir n'est PAS un lieu de tri des animaux malades**, ni d'examen médical complémentaire.

3/ **Inspection sanitaire des produits (ISP)**, *ante et post mortem* par le **seul examen macroscopique**, **insuffisante pour la détection des principaux dangers biologiques** ; rappel : les **lésions détectables** sont identifiées et **repérables par un opérateur formé**.

4/ Nécessité de **combiner l'ISP à d'autres indicateurs efficaces comme l'ICA** en **renforçant simultanément la responsabilité primaire** des exploitants de la production primaire et des abattoirs dans l'utilisation et l'interprétation de l'ICA.

5/ **Repositionner les compétences spécifiques** des services de contrôle officiels sur des **missions plus complexes et intégrées** :

- ISP renforcée sur alerte sanitaire (ex. salmonellose, botulisme, mortalité élevée sur animaux entrant ...)
- Audit et inspection système (PMS, Plan HACCP, BPH ...)
- Évaluation et contrôle des tâches réalisées par les opérateurs.



MINISTÈRE
DE L'ALIMENTATION
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA PÊCHE



Partie I : Le contexte de l'inspection en abattoir de volailles / lagomorphes

- Le contexte réglementaire
- Le contexte scientifique
- Le contexte technique et technologique
- Les contraintes structurelles
- Conclusions

Partie II : Maîtrise globale des risques sanitaires dans les filières avicole et cunicole : le programme pilote



MINISTÈRE
DE L'ALIMENTATION
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA PÊCHE

Le projet pilote français: les grands principes

Règlement CE 854/2004* relatif aux règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine applicables aux denrées d'origine animale

Une présence **permanente** des services officiels de contrôle sur les plages d'abattage

+ / - (participation possible) des opérateurs avec

Un **examen macroscopique systématique** de chaque animal, chaque carcasse et ses viscères

Et la gestion des sous-produits animaux

Missions d'Insp. Sanit. Système

BPH et PMS

Projet Pilote français

Une présence **NON** permanente des **Services de Contrôle officiels** sur la totalité des plages d'abattage

+

Participation active de l'**OPÉRATEUR FORMÉ** à la réalisation d'un **examen macroscopique systématique** de chaque animal, chaque carcasse et ses viscères et TRI des sous-produits

ET

INTERVENTION des SVI sur ALERTE

= *ISP Renforcée*

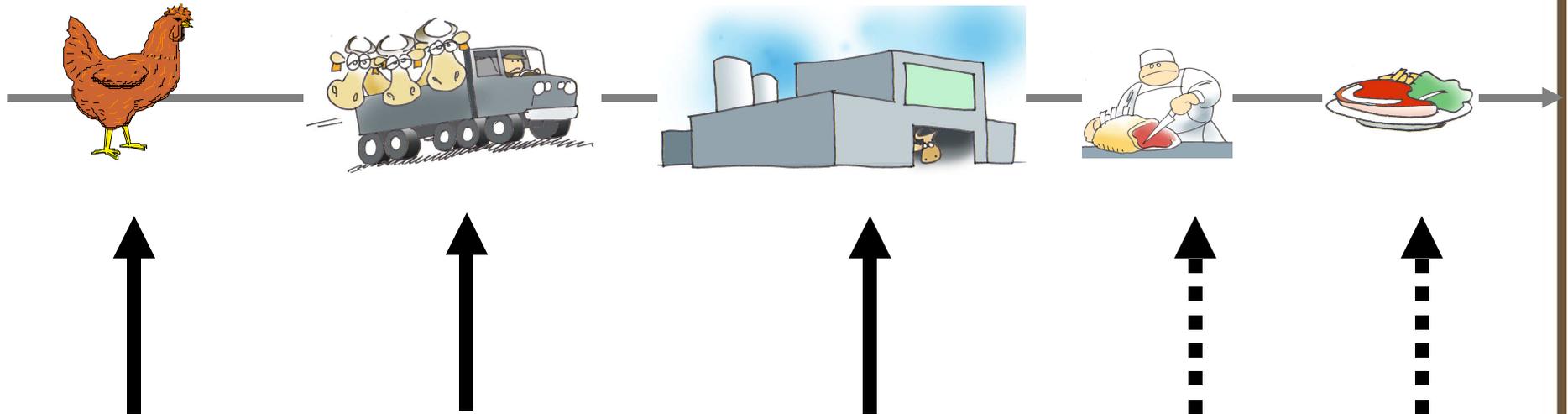
ET



MINISTÈRE
DE L'ALIMENTATION
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA PÊCHE

Le programme pilote français (1)

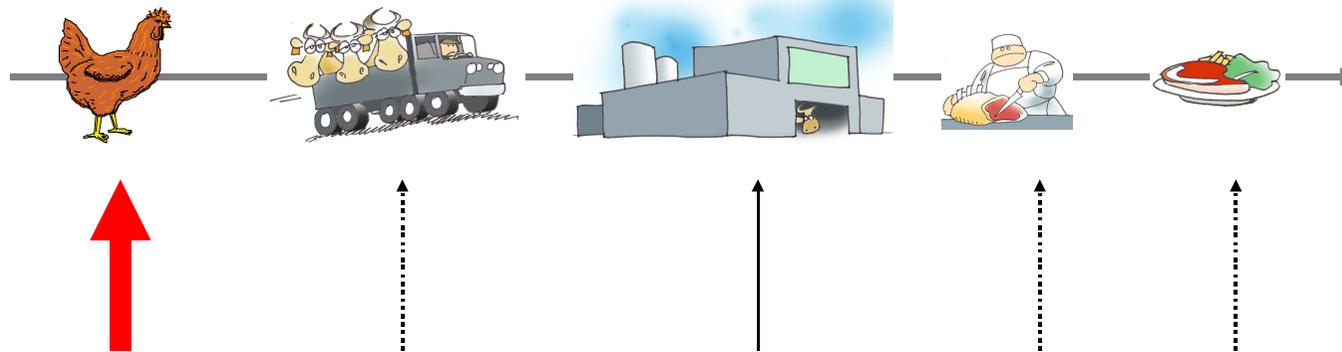
Une approche intégrée de la gestion des dangers et des risques afférents





LIBERTÉ • ÉGALITÉ • FRATERNITÉ
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
MINISTÈRE
DE L'ALIMENTATION
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA PÊCHE

Le programme pilote français (2)



Actions menées par les exploitants

BPH et GBPH en élevage

Critères d'alertes pour les maladies réputées contagieuses (influenza aviaire notamment)

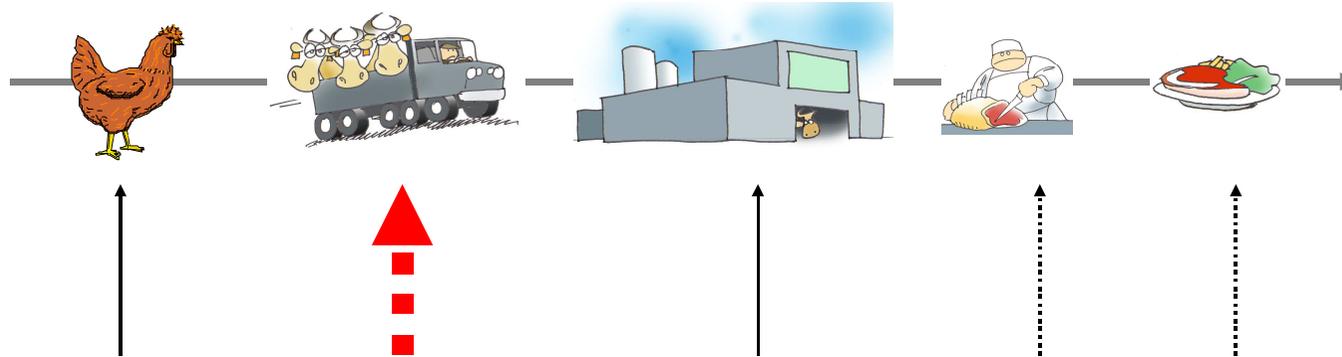
Actions menées par les autorités

Mise en place d'une visite sanitaire liée aux facteurs de risque

- effectuée par les vétérinaires sanitaires
- tous les 2 ans

Contrôles renforcés (par les autorités) dans les élevages signalés comme non satisfaisants et sanctions

Le programme pilote français (3)



Actions menées par les exploitants

Tri des animaux en élevage

Diagnostic vétérinaire si problème sanitaire avant envoi à l'abattoir et exclusion de pathologies ayant un lien avec la santé publique

Actions menées par les autorités

Interdiction de l'envoi de lots d'animaux malades

Harmonisation modèle fiche ICA et évolution du contenu



LIBERTÉ • ÉGALITÉ • FRATERNITÉ
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE
DE L'ALIMENTATION
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA PÊCHE



DOCUMENT DE TRANSMISSION DE L'INFORMATION SUR LA CHAÎNE ALIMENTAIRE POULETS DE CHAIR

Nom de l'élevage :	Tél :	
Nom et prénom de l'éleveur :	Fax :	
Adresse :	Numéro d'exploitation (EDE ou sinon, SIRET) :	
Organisation (ou groupement) de production (OP) :	Tél :	Fax :
Adresse :		
Technicien en charge du suivi de l'élevage :		

Vétérinaire sanitaire - VS (si désigné) :	Tél :	Fax :
---	-------	-------

I. Caractéristiques du lot

Souche :	Sexe : mâles - femelles - non sexés	
Numéro du bâtiment d'élevage (INUAV) :		
Adresse du bâtiment (Indiquer la commune si différente de celle de l'élevage) :		
Numéro du lot :	Couvoir :	
Nombre d'animaux mis en place :	Date de mise en place :	Age à la mise en place :
Type de production : standard Label Rouge AB(Bio) autre : préciser		
Densité maximale d'élevage (chargement) en kg/m ² veuillez cocher la case : 33 39 42		

II. Programme alimentaire

Donner les aliments supplémentés ou médicamenteux qui ont été distribués. Renseigner impérativement TOUTES les colonnes.

Aliments supplémentés ou médicamenteux	Date de début de distribution	Date de fin de distribution	Délai d'attente (en jours)	Vétérinaire prescripteur (si différent du VS) (aliments médicamenteux)

Exemple : ICA poulets de chair

III. Données de production et état sanitaire du lot

Poids	Mortalité
Poids vif moyen 15 jours avant abattage :	Mortalité totale du lot en nombre :
Poids vif moyen 8 jours avant abattage :	Mortalité de J0 à J10 en nombre :
Poids vif moyen estimé à l'abattage :	Mortalité dans les quinze derniers jours en nombre :

Observations sur l'état du lot et commentaires complémentaires éventuels sur les mortalités

--

Analyse salmonelles effectuée : <input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non	Résultat de l'analyse : <input type="checkbox"/> présence <input type="checkbox"/> absence
Date de réalisation :	Si présence, sérotype :
Elevage dérogatoire : <input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non (si non, résultat valide 3 sem pour le lot prélevé)	Positivité à cœur : <input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non <input type="checkbox"/> non recherchée
Dérogation - Enlèvement en continu : <input type="checkbox"/> oui (résultat valide 3 sem pour le site / valide pour plusieurs lots)	Laboratoire :
Dérogation - Durées vie > 81 jours : <input type="checkbox"/> oui (résultat valide 6 sem pour le lot prélevé)	
Dérogation - Tout plein/tout vide : <input type="checkbox"/> oui (résultat valide 3 sem pour le site où 1 seul bâtiment prélevé)	

IV. Accidents, pathologies, traitements administrés sous ordonnance

Si résultats examens ou examens en cours, précisez :

Evénements pathologiques, accidents (28 derniers jours)	Traitement (nom commercial / déposé)	Date de début d'administration	Date de fin d'administration	Délai d'attente (en jours)	Numéro d'ordonnance

V. Enlèvement à destination de l'abattoir

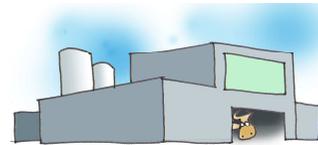
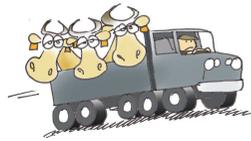
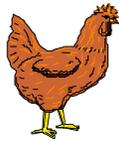
Nom de l'abattoir (ou destinataire) :	Tél :	Enlèvement(s) multiple (s) : <input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non
Enlèvement 1 : date prévue / /	Enlèvement 2 : date prévue / /	Enlèvement 3 : date prévue / /
Mâles Femelles Total	Mâles Femelles Total	Mâles Femelles Total
No d'animaux		

Éleveur	Abattoir
J'atteste sur l'honneur avoir dûment complété ce document et m'engage, en cas d'évènement susceptible d'en modifier le contenu et survenant après l'envoi du présent document, à avertir l'abattoir selon les modalités définies avec lui.	J'atteste avoir pris connaissance des informations figurant sur cette fiche avant d'abattre ce lot et <input type="checkbox"/> Je n'ai identifié aucun critère d'alerte pour ce lot. <input type="checkbox"/> J'ai un doute sur ce lot et transmets cette fiche aux services vétérinaires en indiquant le ou les critères d'alerte constatés
Date et signature :	Date et heure de validation : Signature :



MINISTÈRE
DE L'ALIMENTATION
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA PÊCHE

Le programme pilote français (4)



Actions menées par les exploitants

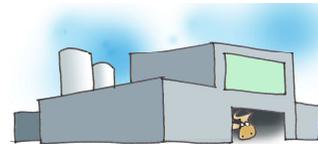
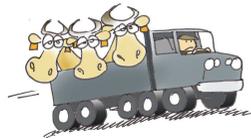
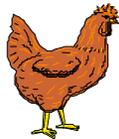
- GBPH et HACCP - démarche ciblée sur les dangers
- Formation du personnel et participation aux tâches de contrôle (à réception + retraits + tri)
- Alerte des autorités si problème identifié pour un lot

= responsabilisation et bonne maîtrise des dangers



MINISTÈRE
DE L'ALIMENTATION
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA PÊCHE

Le programme pilote français (5)



Actions menées par les autorités

- Suivi de la **mise aux normes des abattoirs** ; programmation des inspections sur la base d'une analyse de risque ; mise en place d'un réseau de référents nationaux – classement des abattoirs
- **Formation** des agents des services au contrôle officiel
- Mise à disposition **outil « lésions »** (SV et exploitants)
- **Évaluation des opérateurs** – fréquence / estimation du risque
- **Contrôle direct** pour les lots identifiés à risque ou signalés.



MINISTÈRE
DE L'ALIMENTATION
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA PÊCHE

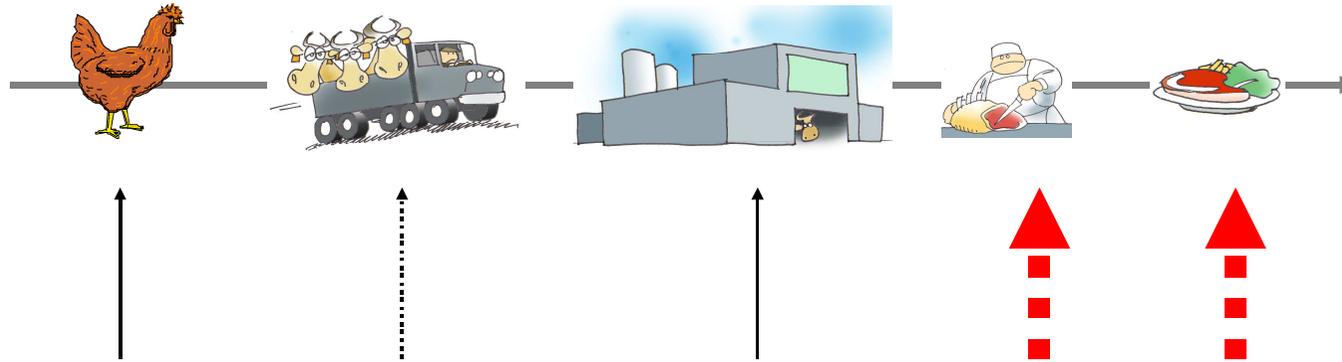
Les incontournables lors de l'inspection physique d'un abattoir

- Etat de maintenance des locaux et des équipements en contact ou en aplomb des denrées **(A04-B04)**
- Etat de propreté de l'abattoir **(E01-E02)**
- Contrôles à réception par l'exploitant des animaux vivants (propreté, état de santé, bien-traitance) **(E03)**
- Hygiène des manipulations et comportement du personnel **(E04)**
- Maîtrise hygiénique du process d'abattage **(E1201)**
- Étapes clés (et CCP): surveillance et application des mesures correctives **(E08)**
- Gestion des sous produits animaux **(E10)**
- Maîtrise des températures **(E1203)**
- Traçabilité **(E13 ET G08)**



MINISTÈRE
DE L'ALIMENTATION
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA PÊCHE

Le programme pilote français (6)



Actions menées par les exploitants

Non spécifiques du secteur avicole (GBPH,...)

Actions menées par les autorités

Non spécifiques du secteur avicole ou cunicole : programmation des inspections établie sur la base d'une analyse de risque

(ex : fréquence plus élevée pour ateliers VH, VSM,...)



MINISTÈRE
DE L'ALIMENTATION
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA PÊCHE

Le programme pilote français (7)

En résumé, le programme pilote proposé est donc :

une approche globale de la maîtrise des dangers

un contrôle à réception des lots, des retraits et un tri effectués par l'exploitant, formé à cet effet ...

contrôlé par les SV qui s'assurent qu'il effectue correctement ces tâches...

...selon une fréquence dépendant du risque estimé (fiabilité des procédures, tonnage, provenance des animaux, espèces,...)

... à l'exclusion de certains lots dont l'abattage est strictement encadré et sous contrôle direct des autorités (salmonelloses, botulisme,...)



MINISTÈRE
DE L'ALIMENTATION
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA PÊCHE

Les nouveaux textes en vigueur

Décret relatif à la participation du personnel de l'abattoir au contrôle de la production de viande de volailles et de lagomorphes - 30 décembre 2011

Codification du CRPM pour intégrer des dispositions rendues possibles par le R 854/2004,

Le personnel de l'abattoir dispose d'une autorisation spécifique délivrée par le Préfet.

Le personnel est formé par un organisme habilité par la DGAL à la réalisation des contrôles aux 3 temps de l'inspection produit : ICA, IAM et IPM

Le vétérinaire officiel reste responsable des décisions prises au sein de l'abattoir, il évalue régulièrement le personnel pour s'assurer de sa compétence et sanctionne l'établissement par le retrait de l'autorisation si conclusions de l'évaluation défavorables et baisse du niveau d'hygiène de l'établissement.

Arrêté relatif à la participation du personnel de l'abattoir au contrôle de la production de viande de volailles et de lagomorphes – 30 décembre 2011

Définit :

- le référentiel de formation
- les modalités d'évaluation des personnels: méthodologie et fréquence d'évaluation

Les nouveaux textes en vigueur

Décret relatif à un projet pilote dans le domaine du contrôle de la production de viande dans les abattoirs de volailles et de lagomorphes- 9 février 2012

Définit les **conditions d'organisation** du projet pilote dans 12 abattoirs (32-40-56-71-79-85)

Définit les **critères d'alerte** et les conditions d'intervention du **SCO** - vétérinaire officiel

Arrêté relatif à la conduite à tenir sur le produit face aux anomalies observées sur les carcasses et les viscères dans le cadre du projet pilote dans le domaine du contrôle de la production de viande dans les abattoirs de volailles et de lagomorphes – 9 février 2012

Définit la **conduite à tenir (gestion SPA, alerte SCO)** par l'exploitant **face aux anomalies macroscopiques détectables en ISP** (IAM et IPM) sur les volailles et les lapins.

S'appuie sur un **référentiel scientifique d'anomalies**, illustré, détaillant les critères de description-identification, la motivation en terme de risques pour la santé publique de la conduite à tenir

élaboré par des scientifiques de l'Anses, des professeurs des écoles vétérinaires, des intervenants de l'INFOMA (Ecole de formation des AO) en lien avec des agents de la DGAI.



MINISTÈRE
DE L'ALIMENTATION
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA PÊCHE

Développement du SI2A

Systeme d'information de l'inspection en
abattoir

Collecte et centralisation des données
d'inspection en abattoir IAM et IPM

Transmission vers les éleveurs – évaluation de
la qualité sanitaire du lot

Permet une analyse épidémiologique au niveau
national – régional ..

Évaluation syndromique – lien avec pathologie
émergente- suivi de pathologie ...

Complément important du suivi en élevage –
lien avec l'inspection visuelle

Les travaux communautaires sur la modernisation de l'inspection sanitaire



Rapport de la Commission au conseil et au Parlement européen sur l'application du paquet hygiène (29 juillet 2009)

Conclusion du Conseil sur le rapport (octobre 2009)

Prise en compte des conclusions du séminaire de Lyon sur la modernisation de l'inspection par les CVO (novembre 2009)

Although elements of modernisation have already been incorporated in the

hygiene package since its entry into application in January 2006, many MS and

interested private stakeholders' organisations **consider that meat inspection**

should be reviewed. This position is driven by human resources problems encountered by certain MS in appointing official veterinarians (OV) to slaughterhouses and **by the increasing public health importance of hazards that**

cannot be easily detected by conventional meat inspection. It was pointed out

that the role of official auxiliaries should be enhanced, **the division of responsibilities between FBO running slaughterhouses and CA should be further clarified and additional inspection tasks be delegated to slaughterhouse staff.**

Certain MS and private stakeholders' organisations consider that the use of

slaughterhouse staff should be extended to slaughterhouses slaughtering species other than poultry and lagomorphs.



MINISTÈRE
DE L'ALIMENTATION
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA PÊCHE

Situation aujourd'hui

1/ projet pilote validé par la Commission

2/début de l'expérimentation en septembre 2012 dans 12 abattoirs – suivi par ANSES et ONIRIS (convention avec DGAL)

3/résultats de Mars à septembre 2013

4/ travaux de modernisation de l'inspection sanitaire en abattoir conduits par la Commission européenne – avis de l'AESA sur la pertinence de l'inspection actuelle et définition d'indicateurs épidémiologique harmonisés automne 2012

5/ révision du paquet hygiène et souhait de prise en compte des conclusions du projet pilote français

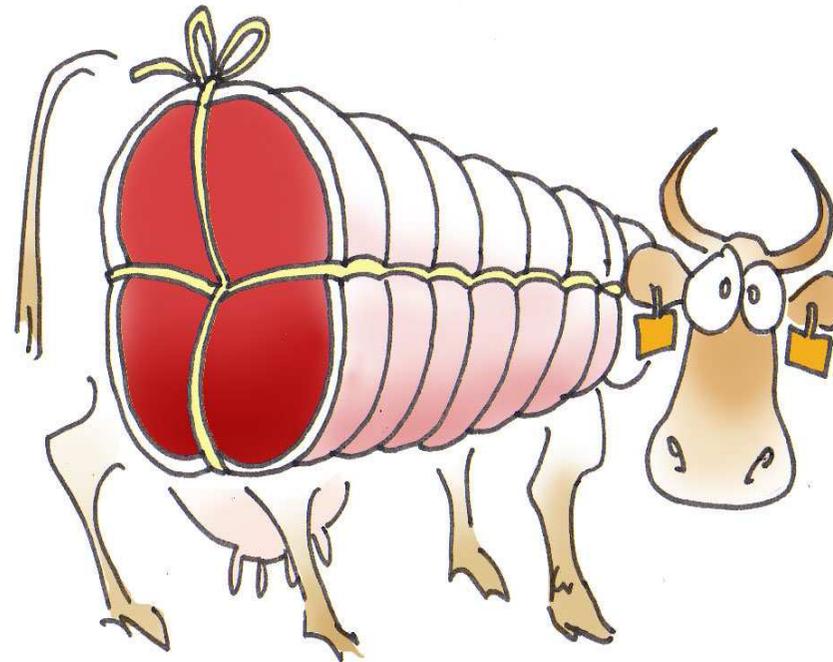
En conclusion l'évolution de l'inspection des volailles telle que proposée dans le projet pilote est une anticipation de l'inspection des viandes basée sur l'analyse de risques et intervenant sur toute la filière



MINISTÈRE
DE L'ALIMENTATION
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA PÊCHE



Merci de votre attention –



Frédéric MAHE